

MENUS

Entrée & plat ou plat & dessert - 30€

Entrée, plat & dessert - 37€

ENTRÉES

VÉGÉTARIEN  9€

Betterave en croûte de sel fumé, jaune d'œuf confit, câpres,
échalotes frites

Beetroot baked in a smoked salt crust, cured egg yolk, capers, crispy shallots

MER 9€

Poulpe, chou rouge, citronnelle, cacahuètes

Octopus, red cabbage, lemongrass, peanuts

TERRE 9€

Kefta de bœuf et d'agneau, avocat brûlé, salade d'herbes, huile au paprika fumé

Beef and lamb kofta, charred avocado, herb salad, smoked paprika oil

PLATS

VÉGÉTARIEN  21€

Patate douce, lentilles beluga, crème à la ciboulette, salade d'herbes

Sweet potato, beluga lentils, chive cream, herb salad

MER 24€

Truite arc-en-ciel, sabayon au basilic, poireau, œufs de poisson fumés, oseille

Rainbow trout, basil sabayon, leek, smoked fish roe, sorrel

TERRE 24€

Joue de bœuf confite au curry vert, pommes de terre écrasées et
croustillantes, pak-choï, noix de cajou, menthe fraîche

*Slow-cooked beef cheek with green curry, crispy smashed potatoes, pak choi, cashews,
fresh mint*

BURGER 24€

Sauce cocktail, cornichons aigres-doux, steak haché, cheddar, frites et salade

*Beef burger, cocktail sauce, sweet-and-sour pickles, beef patty, cheddar, French fries and
salad*

LA CARTE

des desserts

DESSERTS DU CHEF PATISSIER HUGUES POUGET 10€



Hugues Pouget, Chef pâtissier engagé, crée une gastronomie sucrée inspirée par la nature, 100 % de saison, sans colorants ni additifs. Fort d'un parcours d'excellence et d'une technique brevetée à base de poudres naturelles, il allie innovation, gourmandise et exigence.

Opéra
Opéra Cake

Cheesecake au yuzu
Yuzu cheesecake

Entremets au chocolat
Chocolate Entremet

LES GLACES & SORBETS

1 boule - 3€ | 2 boules - 5€ | 3 boules - 7€

GLACES

Vanille Bourbon, Thé matcha, Sésame noir et Pistache
Bourbon Vanilla, Matcha Tea, Black Sesame, and Pistachio

SORBETS

Cacao, Fraise, Fruit de la Passion, Litchi, Mangue et Abricot
Cocoa, Strawberry, Passion Fruit, Lychee, Mango and Apricot

LE DESSERT SIGNATURE

RIZ AU LAIT 10€

Caramel au beurre salé et noix de pécan caramélisées
Salted butter caramel and caramelised pecans

CAFÉ GOURMAND 12€ (Hors formule*)

Accompagné d'un assortiment de mini-desserts
Gourmet coffee with assorted mini desserts

DINER 19h - 23h | DINNER 7pm - 11pm

Les prix sont ttc et en €. La liste des allergènes est disponible sur demande. En cas d'allergie, merci d'informer notre équipe.

Prices include VAT and are in €. The list of allergens is available on request. In case of allergy, please inform our team.

Origine de nos viandes : France | Origin of our meat: France